# MVM

## Elektro-Einbaubackofen
## **OEB 60501-60700**

| Seite | Thema |
|---|---|
| 2 | Inhalt |
| 3 | Begrüßung |
| 4 | Technischer Kundendienst |
| 5 | Wichtige Sicherheitsinformationen |
| 7 | Gerätevorstellung, Lieferumfang |
| 8 | Bedienung |
| 8 | - Bedienblende |
| 8 | - Versenkbare Bedienelemente |
| 9 | Backbetrieb |
| 9 | - Backofen in Betrieb nehmen |
| 9 | - Betriebsart wählen und Temperatur einstellen |
| 10 | Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backfunktionen) |
| 10 | - Unterhitze |
| 10 | - Ober- und Unterhitze |
| 10 | - Grill-/Bratsystem |
| 10 | - Grill |
| 10 | - Heißluft |
| 10 | - Pizzastufe |
| 10 | - Auftaustufe |
| 11 | - Backraumbeleuchtung |
| 11 | - Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig / Geeignete Backformen |
| 12 | Elektronische Schaltuhr (nur OEB 60700) |
| 14 | Praktische Tipps zum täglichen Betrieb |
| 15 | Tabelle typischer Garzeiten |
| 16 | Reinigung und Pflege |
| 16 | - Geräte-Außenseite reinigen |
| 16 | - Backraum reinigen |
| 16 | - Zubehör reinigen |
| 16 | - Reinigungsverfahren mit Wasserdampf |
| 16 | - Auflagegitter aushängen |
| 17 | Leuchtmittel tauschen |
| 17 | Transporthinweise |
| 18 | Einbau / Montage |
| 19 | Einbaumaße |
| 20 | Elektrischer Anschluss / Netzanschluss |
| 21 | Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle) |
| 22 | Technische Daten / Abmessungen |
| 23 | Gewährleistung - Zertifikat |
| 24 | Hinweise zur Entsorgung |

# Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Gerät! Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihr neues Gerät zum ersten Mal in Betrieb nehmen. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise sowie praktische Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege.

Achten Sie auf folgende Zeichen:

Das "HALT"!-Zeichen kennzeichnet wichtige Sicherheitshinweise bzw. warnt Sie vor möglichen Fehlbedienungen, die zu möglichen Gefährdungen bzw. möglichen Beschädigungen führen können.
Diese Warnungen sind unbedingt zu befolgen!

Das "O.K."-Zeichen weist auf nützliche Kniffe und Tipps zur Anwendung Ihres neuen Haushaltsgerätes hin. Die Beachtung dieser Hinweise ist nicht zwingend, spart Ihnen aber oft Zeit und Geld!

Sie finden diese Symbole immer links neben den entsprechenden Texten.

Die Ihnen vorliegende Bedienungsanleitung dient zu Ihrer Information und Ihrer Sicherheit. Sie ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes und sollte deshalb sorgfältig aufbewahrt werden sowie bei einem etwaigen Besitzerwechsel zusammen mit dem Gerät an den neuen Eigentümer ausgehändigt werden.

**Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und stets gutes Gelingen mit Ihrem neuen Gerät!**

## Technischer Kundendienst

Obwohl die Produkte unseres Hauses einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterliegen, sind in seltenen Fällen Störungen beim Betrieb der Geräte nicht völlig auszuschließen.

Geringfügige Störungen oder Störungen durch Fehlbedienung können oft leicht durch den Benutzer selbst, ohne unnötige Kosten zu verursachen, behoben werden.
Bei ernsthaften Problemen wenden Sie sich bitte an den Technischen Kundendienst:

**MVM Technischer Kundendienst**
**Telefon 0 800 88 3333 0***

Um Ihre telefonischen Anfragen zügig und sachgerecht bearbeiten zu können, benötigt unser Technischer Kundendienst die folgende Angaben:

**- Modellbezeichnung**
**- Seriennummer**

Sie finden diese Angaben auf dem Typenschild des Gerätes. Das Typenschild befindet sich links im äußeren Rahmenbereich des Backraumes und wird nach dem Öffnen der Backraumtür sichtbar.

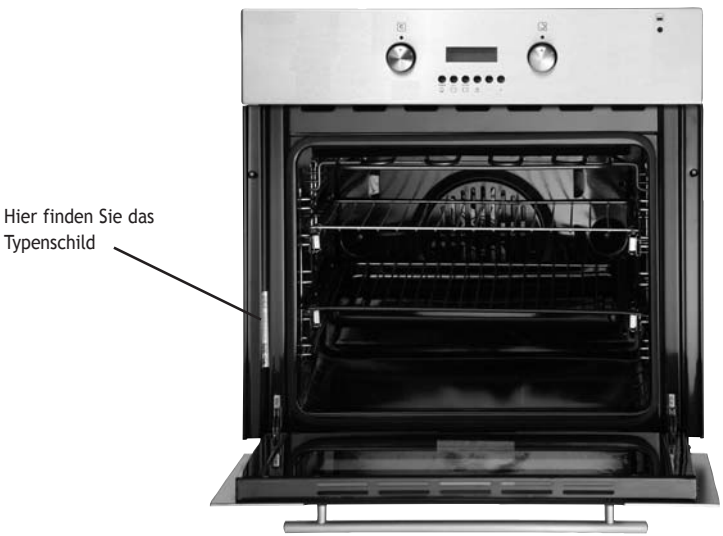



Abbildung zeigt ähnliches Modell

Ersatzteile erhalten Sie über den Fachhändler Ihres Vertrauens oder über autorisierte Servicestellen.

**Wichtig:**
**Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe ausführlicher Hinweis auf der letzten Seite).**

## Wichtige Sicherheitsinformationen

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Zubereitung von Lebensmitteln im privaten Haushalt oder unter ähnlichen Bedingungen bestimmt. **Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet!**
Der Hersteller haftet nicht für Schäden die durch unsachgemäße Nutzung, Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung oder zweckfremde Verwendung entstanden sind!

Sicherheit für Kinder
Während des Betriebes wird die Backofentür sehr heiß.
**Lassen Sie Kleinkinder niemals unbeaufsichtigt solange das Gerät in Betrieb ist!**

**Warnung vor Verbrennungen, Feuergefahr und Hitzeschäden**
Unmittelbar nach dem Grillen, Kochen oder Backen sind Backraum, Heizkörper, Backbleche und Grillrost noch sehr heiß! Schützen Sie sich deshalb mit Topflappen oder geeigneten Handschuhen, wenn sie Grillrost bzw. Backbleche entnehmen.

An der Decke des Backraumes befinden sich sichtbar Heizstäbe. Diese können extrem heiß sein. Vermeiden Sie deshalb unbedingt jegliche Berührung mit den Heizstäben während des Betriebes, wenn Sie z.B. ein Backblech bzw. Grillrost in den Backofen einschieben oder herausnehmen.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell! Lassen Sie das Gerät nicht deshalb keinesfalls unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten!

Verwenden Sie das Gerät nie zum Beheizen eines Raumes!

**Versuchen Sie NIE in Brand geratene Speisen mit Wasser zu löschen!**
**Durch den plötzlich entstehenden Wasserdampf werden heißes Fett und Wasserdampf in weitem Umkreis verspritzt - höchste Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen für alle Umstehenden! Löschen Sie versehentlich in Brand geratene Speisen nur durch Abdecken mit einem Tuch, Decke oder Löschsand (Löschen durch Sauerstoffentzug). Nach dem Löschen den Herd sofort komplett abschalten. Lassen sich die Flammen so nicht löschen, verlassen Sie die Küche und rufen Sie SOFORT die Feuerwehr (Telefon 112)!**

Elektrische Sicherheit
Beim elektrischen Anschluss sind geltende Normen und Richtlinien (z.B. VDE) sowie die technischen Anschlussbedingungen (TAB) des zuständigen Energieversorgungsunternehmens einzuhalten. Elektrisches Anschließen durch einen Festanschluss (Herdanschlussdose) sowie das Austauschen der originalen Netzanschlussleitung (falls vorhanden) darf nur von einem zugelassenen Elektro-installateur ausgeführt werden. Nur bei Geräten, die original eine Netzanschlussleitung mit Schuko-Stecker aufweisen, ist für den elektrischen Anschluss kein Fachmann erforderlich, da diese in eine Schuko-Steckdose eingesteckt werden. Weitere Einzelheiten im Kapitel "Elektrischer Anschluss / Netzanschluss"

Reparaturen dürfen nur von einer anerkannten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Bei nicht fachgerecht ausgeführten Reparaturen erlischt jeglicher Haftungsanspruch gegenüber dem Hersteller! Wenden Sie sich deshalb bei Funktionsstörungen oder sonstigen Mängeln an unseren Technischen Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.

## Wichtige Sicherheitsinformationen (Fortsetzung)

Vorsicht beim Benutzen von anderen Elektrogeräten in der Nähe des Herdes bzw. des Backofens! Die Netzanschlussleitungen dieser Geräte dürfen nie mit den heißen Kochplatten in Berührung kommen oder von der heißen Backofentür eingeklemmt werden! **Kurzschlussgefahr!**

**Bewahren Sie nie brennbaren Gegenstände im Backofen auf! Brandgefahr!** Legen Sie im Backraum keine Aluminiumfolie aus und stellen Sie keine Pfannen, Töpfe usw. direkt auf den Backraumboden, da sonst die Emailleschicht durch Hitzestau beschädigt werden kann.

**Hinweise zur Reinigung**
**Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampf- oder Hochdruckreiniger ist verboten!** Beachten Sie die Hinweise im Kapitel "Reinigung und Pflege" und reinigen Sie das Gerät nur im abgekühlten Zustand. Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

**Gießen Sie nie Wasser in einen heißen Backofen! Verbrühungsgefahr durch entstehenden Wasserdampf!** Zusätzlich entstehen Emailleschäden (Sprünge, Risse) und Verfärbungen am Emaille.

**Mechanische Hinweise**
Stellen sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür ab, da sowohl die innere Glasscheibe als auch die Scharniere der Ofentür beschädigt werden können.

**Hinweis auf Acrylamid**
Nach aktuellen Erkenntnissen kann intensive Bräunung, vor allem bei stärkehaltigen Lebensmitteln, eine gesundheitliche Gefährdung durch in der Kruste entstehendes Acrylamid verursachen.
Wir empfehlen Ihnen auf zu starke Bräunung der Speisen zu verzichten.

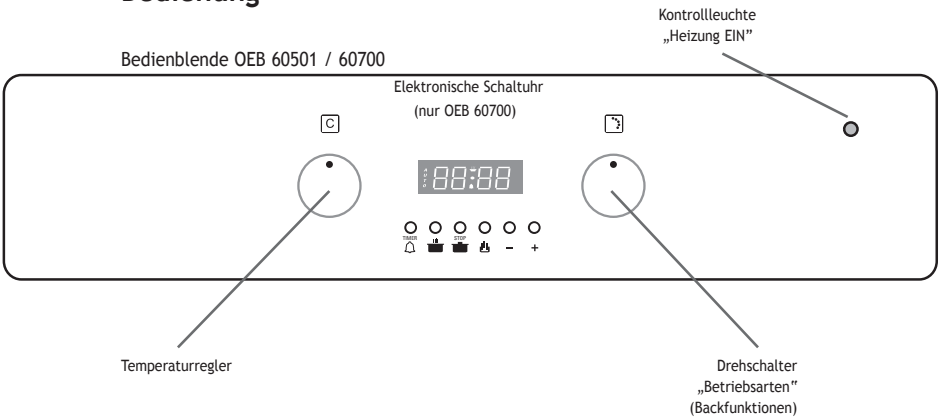
**Emaille-Beschichtung**
**Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!**
Während des normalen Gebrauchs kann es zu farblichen Veränderungen der Emaille-Beschichtung kommen. Dies ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung der Funktion und der sonstigen Gebrauchseigenschaften des Gerätes dar und ist deshalb kein Mangel im Sinne des Gewährleistungsrechtes.

## Gerätevorstellung, Lieferumfang (modellabhängig)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Bedienblende | 10 | Unteres Heizelement (verdeckt) |
| 2 | Kontrollleuchte | 11 | Oberes Heizelement |
| 3 | Temperaturregler | 12 | Grill-Heizelement |
| 4 | Drehschalter Betriebsarten (Backfunktionen) | 13 | Innenraumbeleuchtung |
| 5 | Elektronische Schaltuhr(nur60700) | 14 | Einschubleisten |
| 6 | Backraumdichtung | 15 | Typenschild |
| 7 | Backraumtür mit Fenster (wärmeisoliert) | 16 | Wrasenabzug |
| 8 | Türgriff (wärmeisoliert) | 17 | Backblech (emailliert) |
| 9 | Heißluftgebläse | 18 | Kombirost |
| | | 19 | Grillrost |

## Bedienung

Bedienblende OEB 60501 / 60700




**Versenkbare Bedienelemente**

Die Bedienelemente dieses Modells sind versenkbar ausgeführt. Temperaturregler und der Drehschalter „Betriebsarten" können durch Drücken und Loslassen bündig in der Bedienblende versenkt bzw. zum Gebrauch ausgefahren werden.
Im versenkten Zustand sind die Regler gegen versehentliche Bedienung gesichert und gegen Verschmutzung geschützt.

Abb. ähnlich,
Prinzipdarstellung

## Backbetrieb

**Backofen in Betrieb nehmen**

Vor einer ersten Benutzung des Backofens diesen leer, d.h. ohne Back- bzw. Gargut, auf 200°C aufheizen. Gehen Sie dabei folgendermaßen vor:
Backraum und Backbleche feucht aus- bzw. abwischen. Achten sie vor allem darauf, dass sich keine Verpackungsreste mehr im Backraum befinden! Anschließend Backbleche einlegen. Die Temperatur auf **200°C** einstellen und mit dem **Drehschalter „Betriebsarten"** das Gerät auf **„Ober-/Unterhitze"** einschalten. Nach etwa 50 Minuten die Betriebsart wechseln, z.B. für 20 Minuten auf **„Heißluft"** umschalten und danach für weitere 20 Minuten auf **„Grill"** bzw. **„Großflächengrill"** stellen.
Während des Einbrennvorganges sollten alle Heizelemente mindestens einmal in Betrieb gewesen sein, **wobei der gesamte Erstinbetriebnahmevorgang etwa 90 Minuten dauern dauern sollte.**

**Achtung! Während der Erstinbetriebnahme des Backofens kann es vorübergehend zu deutlicher Rauchbildung und unangenehmer Geruchsbildung kommen. Sorgen Sie deshalb unbedingt für eine gute Raumbelüftung!**

| Modell | AUS | 1. Schaltstufe | 2. Schaltstufe | 3. Schaltstufe | 4. Schaltstufe | 5. Schaltstufe | 6. Schaltstufe | 7. Schaltstufe |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OEB 60700 | | | | | | | | |
| OEB 60501 | | | | | | | | |

**Betriebsart wählen und Temperatur einstellen**
Durch Drehen des Drehschalters „Betriebsarten" die gewünschte Betriebsart (Heizart) wählen. Die Backraumbeleuchtung schaltet sich ein und die Kontrollleuchte „Backofen EIN" leuchtet .

Anschließend mit dem Temperaturregler die erforderliche Temperatur einstellen. Die Kontrollleuchte „Heizung EIN" leuchtet. Sie verlischt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Sinkt die Temperatur im Backraum unter den eingestellten Wert, schaltet sich die Heizung wieder ein, bis die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist. Solange der Ofen aufheizt, leuchtet die Kontrollleuchte „Heizung EIN" und verlischt, sobald die eingestellte Temperatur wieder erreicht ist.

Ausnahme: Betriebsart „Auftaustufe", hier ist keine Heizung vorgesehen.
Der Auftauvorgang erfolgt schonend bei Raumtemperatur.

# Backbetrieb

## Übersicht und Beschreibung der Betriebsarten (Backofenfunktionen)

**Unterhitze (nur OEB 60700)**
Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Für flache Blechkuchen, Obstkuchen und für das Reinigungsverfahren mit Wasserdampf.

**Ober- und Unterhitze**
Der obere und der untere Heizkörper sind in Betrieb. Die Wärme wird gleichmäßig an das Gargut abgegeben. Backen und Braten ist nur auf einer Ebene möglich. Ideal zum Braten im Römertopf, Backen von Brot und flacher Blechkuchen.

**Grill-/Bratsystem**
Grillheizkörper, oberer Heizkörper und Heißluftgebläse sind in Betrieb. Besonders geeignet zum Grillen und Braten größerer Fleischstücke sowie zum Backen und Gratinieren.

**Großflächengrill**

**Heißluft**
Das Heißluftgebläse verteilt die vom Ringheizkörper erzeugte Hitze in einem ständigen Kreislauf gleichmäßig an das Brat-/Backgut. Besonders geeignet zum Backen und Braten auf mehreren Ebenen gleichzeitig.

**Pizzastufe (nur OEB 60700)**
Perfekt, wenn der Boden knusprig werden und der Belag saftig bleiben soll! Heißluftgebläse, Ringheizkörper und Unterhitze sind gleichzeitig in Betrieb. Ideal für Pizza und Obstkuchen.

**Auftaustufe**
Diese Betriebsart ist hervorragend zum schonenden Auftauen tiefgefrorener Lebensmittel geeignet.
Nur das Gebläse ist in Betrieb, keine zusätzliche Heizung.

## Backbetrieb

**Backraumbeleuchtung**

Die Backraumbeleuchtung schaltet sich immer ein wenn Sie den Backofen in Betrieb nehmen.
Um den Backofeninnenraum z.B. zu Reinigungszwecken zu beleuchten, drehen Sie den Temperatur-regler einfach ganz zurück (bis Anschlag gegen den Uhrzeigersinn) und schalten Sie den Backofen in eine Betriebsart ohne Gebläseeinsatz. In diesem Fall ist nur die Backraumbeleuchtung in Betrieb.

## Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig; geeignete Backformen

Für Ober-/Unterhitze eignen sich Backformen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
Backen und Garen ist mit Ober-/Unterhitze nur auf einer Ebene möglich.

Für Heißluftbetrieb sind auch helle Backformen geeignet. Backen und Garen ist im Heißluftbetrieb auf bis zu 3 Ebenen gleichzeitig möglich!

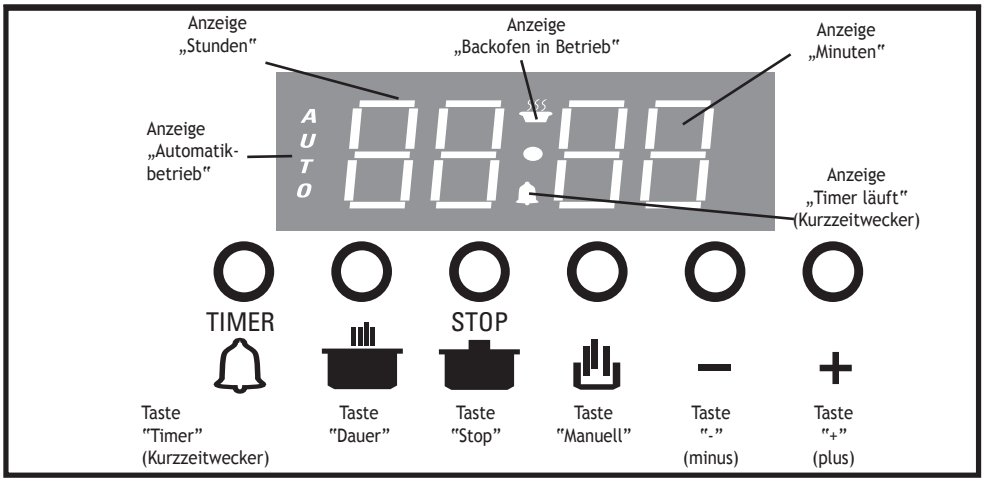
1 Backblech auf Ebene 2

1 Backform auf Ebene 1

**Abbildungen zeigen anderes Modell**
**(Prinzipdarstellung)**

3 Backbleche auf Ebene 1, 3 und 5
**(nur bei Heißluftbetrieb möglich)**

## Elektro-Einbaubackofen OEB 60700




## Beschreibung elektronische Schaltuhr (nur OEB 60700)

Die elektronische Schaltuhr ermöglicht Ihnen zeitgesteuerten Backbetrieb, dient Ihnen als Kurzzeitwecker (Timer) und informiert Sie nicht zuletzt über die aktuelle Uhrzeit.

**Vor der ersten Inbetriebnahme von Geräten mit elektronischer Schaltuhr:**
**Bei Erstanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt die Anzeige der elektronischen Schaltuhr. Alle vorher eingegebenen Zeiten und die Uhrzeit sind gelöscht.**
**Zum Betrieb des Backofens ist die Einstellung der aktuellen Uhrzeit aber unbedingt erforderlich um das Gerät „freizuschalten". Ohne gestellte Uhr kein Backbetrieb möglich!**

Zur Einstellung der Uhrzeit die Tasten „Dauer" und „Stop" gleichzeitig drücken und gedrückt halten. Einstellung erfolgt durch zusätzliches Drücken der Tasten „+" bzw. „-". Wenige Sekunden nach der letzten Tastenbetätigung wird die Uhrzeit übernommen. Die elektronische Schaltuhr zeigt jetzt die aktuelle Uhrzeit und ist nunmehr betriebsbereit.

**Bitte beachten Sie: Die Uhrzeit kann nur verändert bzw. eingestellt werden, solange kein zeitgesteuerter Betrieb gewählt wurde.**

### Achtung!

**Nach dem Ende eines normalen Garvorganges (manuell) den Drehschalter Betriebsarten wieder in die „AUS"-Position bringen. Das Gerät ist dann komplett ausgeschaltet.**

**Nach Beendigung eines automatischen Garvorganges den Drehschalter Betriebsarten wieder in die „AUS"-Position bringen und anschließend die Taste „Manuell" drücken, um den automatischen Betrieb zu beenden. Das Gerät ist dann komplett ausgeschaltet.**

**Durch Drücken der Taste „Manuell" werden alle Automatik-Funktionen abgebrochen. Unbedingt vorher Drehschalter Betriebsarten auf „AUS" stellen, sonst schaltet sich der Backofen nach Drücken der Taste „Manuell" wieder ein!**

## Elektronische Schaltuhr

**Timer (Kurzzeitwecker)**
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Diese Funktion ist jederzeit nutzbar ohne den Backbetrieb zu beeinflussen.

**Taste „Dauer"**
Hier können Sie einstellen, wie lange der Backofen in Betrieb sein soll. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet der Backofen aus.

**Taste „Stop"**
Hier können Sie einstellen, wann sich der Backofen abschalten soll. Bei Erreichen der eingestellten Zeit schaltet der Backofen ab.

**Taste „Manuell"**
Mit dieser Taste schalten Sie alle Automatik-Funktionen ab und beenden Signaltöne.
Der Backofen reagiert jetzt unmittelbar auf Ihre Einstellungen (Normalbetrieb).

Nach der Auswahl einer Automatikunktion blinkt „AUTO" in der Anzeige der elektronischen Schaltuhr für ca. 5 Sekunden. Während dieser Zeit können Sie mit den Tasten „+" bzw. „-" die gewünschten Zeiten einstellen. 5 Sekunden nach der letzten Eingabe leuchtet „AUTO" dauerhaft und das gewählte Programm beginnt abzulaufen. Nach Ablauf einer Automatikfunktion oder des Timers (Kurzzeitwecker) ertönt ein Signalton. Dieser kann durch Drücken der Tasten „Dauer", „Stop" oder „Manuell" beendet werden.

**Vor der Auswahl einer Automatik-Funktion muss mit dem Temperaturregler die erforderliche Temperatur und mit dem Drehschalter „Betriebsarten" die gewünschte Betriebsart (Heizart) einge-**

## Hinweise zu den Funktionen der elektronische Schaltuhr

**Halbautomatischer Betrieb, Funktion „Dauer"**
Taste „Dauer" drücken und gleichzeitig mit den Tasten „+" oder „-" die gewünschte Garzeit einstellen. Nach Ablauf des eingestellten Zeitraums ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet aus. Jetzt Drehschalter „Betriebsarten" auf „AUS" und Temperaturregler auf „Null" drehen.

**Halbautomatischer Betrieb, Funktion „Stop"**
Taste „Stop" drücken und gleichzeitig mit den Tasten „+" oder „-" die gewünschte Ausschaltzeit einstellen. Der Backofen schaltet sich sofort ein. Nach Erreichen des eingestellten Zeitpunktes ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet aus. Jetzt Drehschalter „Betriebsarten" auf „AUS" und Temperaturregler auf „Null" drehen.

**Vollautomatischer Betrieb, Funktion „Dauer" und Funktion „Stop" kombiniert**
Taste „Dauer" drücken und gleichzeitig mit den Tasten „+" oder „-" die gewünschte Garzeit einstellen. Dann Taste „Stop" drücken und gleichzeitig mit den Tasten „+" oder „-" die gewünschte Ausschaltzeit einstellen. Der Backofen schaltet sich rechtzeitig ein um nach Erreichen eines eingestellten Zeitpunktes den Garvorgang beendet zu haben. Es ertönt ein Signalton und der Backofen schaltet aus. Jetzt Drehschalter „Betriebsarten" auf „AUS" und Temperaturregler auf „Null" drehen.

**Nach Ende einer Automatik-Funktion unbedingt Drehschalter „Betriebsarten" auf „AUS" stellen, sonst schaltet sich der Backofen nach Drücken der Taste „Manuell" wieder ein!**

# Praktische Tipps zum täglichen Betrieb

**Braten**
Zum Braten kann die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"**, **„Heißluft"** oder **„Grill-/Bratsystem"** verwendet werden. Im offenen Geschirr bräunt der Braten schneller. Für sehr große Braten eignet sich der Rost in Verbindung mit der Fettpfanne. Benutzen Sie Geschirr aus Emaille, Ton (z.B. Römertopf), feuerfestem Glas oder aus Gusseisen. Edelstahlgeschirr ist ungünstig, weil es die Hitze zu stark reflektiert. Die Bratzeiten sind stark abhängig von der Art, dem Gewicht und der Qualität des Fleisches!

- Ein abgedeckter Braten bleibt saftig und der Backofen verschmutzt nicht.
- Legen Sie den Braten erst mit der späteren Anrichteseite nach unten in das Bratgefäß und wenden Sie den Braten nach etwa der halben Garzeit, um eine appetitliche, knusprige Bratenkruste zu erzielen!
- Sorgen Sie immer für ausreichend Flüssigkeit im Bratgefäß oder der Fettpfanne, damit austretendes Fett oder Fleischsaft nicht anbrennen können!
- Besonders bei der Zubereitung von größeren Fleischstücken entsteht Kondenswasser, welches sich an der Backofentür niederschlägt. Nach dem Braten bitte trocken wischen. Die Funktion des Backofens wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Um zu verhindern, dass Kondenswasser die knusprige Kruste aufweicht einen Braten nicht im geschlossenen Backofen abkühlen lassen! Deshalb Backraumtür nach dem Ende der Garzeit öffnen oder Braten herausnehmen.

**Backen**
Zum Backen kann die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"** oder **„Heißluft"** verwendet werden.

**Backen mit Ober-/Unterhitze**
Die Betriebsart **„Ober-/Unterhitze"** eignet sich besonders für das Backen von trockenen Kuchen, Biskuit oder auch Brot.

- Verwenden Sie dunkle Backformen. Helle Backformen bräunen schlechter, da sie die Hitze reflektieren. Stellen Sie die Backformen auf einen Rost. Benutzen Sie nur eine Einschubebene .

**Backen mit „Heißluft"**
Die Betriebsart **„Heißluft"** und eignet sich besonders für das Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig sowie für feuchte Kuchen und Obstkuchen. **Bei kurzen Backzeiten (bis 30 Minuten) Backofen auf benötigte Temperatur vorheizen, erst dann Backgut einschieben.**

- Die Backzeit kann bei mehreren Blechen unterschiedlich sein. Unter Umständen muss ein Blech früher als das andere herausgenommen werden.
- Kekse, Plätzchen und anderes Kleingebäck möglichst gleich groß vorbereiten, um eine gleichmäßige Bräunung zu gewährleisten.

# Praktische Tipps zum Betrieb (Fortsetzung)

**Grillen und Gratinieren (Überbacken)**
Zu diesen Zwecken können die Betriebsarten **„Großflächengrill"** bzw. **„Grill"** verwendet werden.

- **Bei Grillbetrieb Kinder und Haustiere grundsätzlich fernhalten bzw. beaufsichtigen!**
- **Vorsicht Verbrennungsgefahr! Durch die starke Hitze sind Teile des Backofens sehr heiß. Unbedingt hitzefeste Küchenhandschuhe und eine Grillzange verwenden!**

- Den Grillvorgang selbst ständig beaufsichtigen.
  Das Grillgut kann durch die starke Hitze sehr schnell verbrennen!
- Zum Grillen den Grillheizkörper kurz vorheizen. Flache Grillstücke auf den Rost legen und ein Backblech zum Auffangen von austretendem Fett und Bratensaft benutzen. Den Grillrost mit etwas Öl einpinseln damit das Grillgut nicht festklebt. Wenden Sie flache Fleischscheiben nur einmal, dickere Stücke mehrmals mit der Grillzange.
- Nach dem Grillen den Backofen und das Zubehör sofort reinigen, damit Verschmutzungen sich nicht unnötig festsetzen können.

| **Tabelle typischer Garzeiten** (Richtwerte, Angabe ohne Gewähr) | **Einschubebene (von unten)** | **Temperatur in °C** | **Garzeit in Minuten** |
|---|---|---|---|
| **Braten** | | | |
| **Schweinebraten** (2000 g) | 2 | 175 | ca. 120 |
| **Hackbraten** (1500 g) | 2 | 175 | ca. 45 |
| **Ente** (2000 g) | 2 | 200 | ca. 120 - 180 |
| **Gans** (3000 g) | 1 | 200 | ca. 150 - 210 |
| **Hähnchen** (1300 g) | 2 | 200 | ca. 60 - 80 |
| **Hase** | 2 | 200 | ca. 60 - 90 |
| **Backen** | | | |
| **Kuchen** | 1 | 175 | ca. 55 - 65 |
| **Tortenboden** | 1 | 200 | ca. 8 - 10 |
| **Weißbrot (Hefeteig)** | 1 | 200 | ca. 25 - 35 |
| **Pizza** | 1 | 220 | ca. 20 - 30 |
| **Gemüseauflauf** | 2 | 200 | ca. 40 - 45 |
| **Mürbeteig** | 1 | 200 | ca. 25 - 35 |
| **Obstkuchen** | 1 | 200 | ca. 25 - 35 |
| **Grillen** | | | |
| **Schweinekotelett** | 4 | maximal | ca. 8 - 12 |
| **Bratwürste** | 4 | maximal | ca. 10 - 12 |
| **1/2 Hähnchen** | 3 | maximal | ca. 25 - 35 |
| **Fisch** | 3 | maximal | ca. 15 - 25 |

## Reinigung und Pflege

**Achtung: Zur Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und abgekühlt sein.**
**Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!**
**Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.**

**Geräte-Außenseite reinigen:**

- Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.
- Bei Metallfronten verwenden Sie handelsübliche Pflegemittel.

**Backraum reinigen:**
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht hartnäckig fest.

- Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
- Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

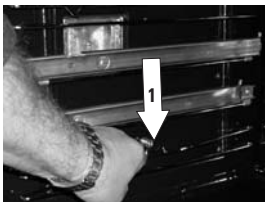
**Achtung: Bei Verwendung von speziellen Backofenreinigern unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!**

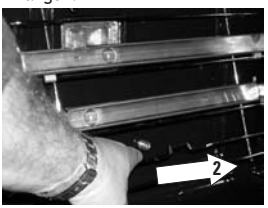
**Zubehör reinigen:**
Alle Einschubteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

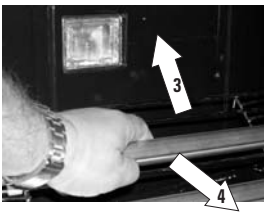
**Reinigungsverfahren mit Wasserdampf**
Diese Vorgehensweise erleichtert die Reinigung des Backraums erheblich. Mit Wasserdampf und Wärme werden Verschmutzungen leicht und zuverlässig gelöst. Dazu gehen Sie wie folgt vor:
Zubehör (Backblech, Rost) entnehmen und etwa 0,5 Liter Wasser zusammen mit etwas Spülmittel in das Backblech einfüllen und das Backblech auf Backraumboden stellen. Jetzt den Backraum schließen.
Mit dem Drehschalter Betriebsarten die Betriebsart „Unterhitze" wählen und eine Temperatur von 50° C einstellen. Nach etwa 30 Minuten das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
Die nun aufgeweichten Verschmutzungen lassen sich jetzt leicht mit einem Putzlappen entfernen.

## Auflagegitter aushängen

Das Auflagegitter durch Druck auf die vorletzte Sprosse nach unten aus Halterung aushängen (1), dann etwas in das Backofeninnere klappen (2). Anschließend insgesamt leicht anheben (3) und aushängen (4). Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge: Oben einhängen, an die Backofenwand klappen und nach Druck nach unten in die Halterung einhängen.





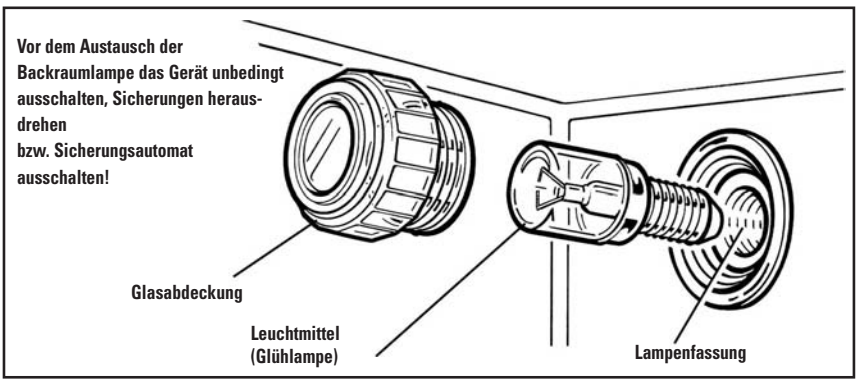



(Abb. zeigen anderes Modell)

## Leuchtmittel tauschen

**Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten und abkühlen lassen! Stromschlaggefahr! Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!**

- Zum Schutz der Emaille-Beschichtung und der Glasabdeckung ein Tuch auf den Boden des Backraums legen.
- Die Glasabdeckung wird durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links) herausgeschraubt und kann dann abgenommen werden.
- Backofen-Leuchtmittel 25 Watt, 230 V, 300°C hitzebeständig, austauschen. Herausdrehen gegen den Uhrzeigersinn (nach links). Neues Leuchtmittel (Glühlampe) in die Lampenfassung einsetzen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Glasabdeckung wieder anbringen und durch Drehen im Uhrzeigersinn (nach rechts) einschrauben bis Widerstand spürbar wird.
- Tuch vom Backraumboden entfernen und Herd wieder an das Stromnetz anschließen.


Vor dem Austausch der Backraumlampe das Gerät unbedingt ausschalten, Sicherungen herausdrehen bzw. Sicherungsautomat ausschalten!
Glasabdeckung
Leuchtmittel (Glühlampe)
Lampenfassung

## Transporthinweise

Bewahren Sie den Originalkarton und Verpackungsformteile auf. Transportieren Sie das Gerät in der Originalverpackung im aufrechten Zustand. Stellen Sie keine weiteren Gegenstände darauf ab.
Befestigen Sie mit Klebeband eine 1-1,5 cm starke Pappe oder Karton in der Innenseite der Ofentür in der Höhe der Backbleche um Beschädigungen beim Transport zu verhindern.
Befestigen Sie Ofentür mit etwas Klebeband an den Seitenwänden.

## Einbau / Montage

**Das Gerät darf nur von einem zugelassenem Elektroinstallateur angeschlossen werden. Die folgenden Anweisungen dienen der sach- und fachgerechten Montage des Gerätes durch diesen Techniker unter Einhaltung geltender Gesetze und Normen.**

Die Möbelnische, die für den Einbau des Gerätes bestimmt ist, muss die erforderlichen Abmessungen aufweisen. Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 85 - 90 mm aufweisen. Die Befestigung des Gerätes am Möbelstück erfolgt mittels 2 Schrauben. Diese sind bei offenstehender Backofentüre in die 2 im Rahmen sichtbaren Löcher einzuschrauben. Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Herdelemente richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen.

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.

### WICHTIGE HINWEISE

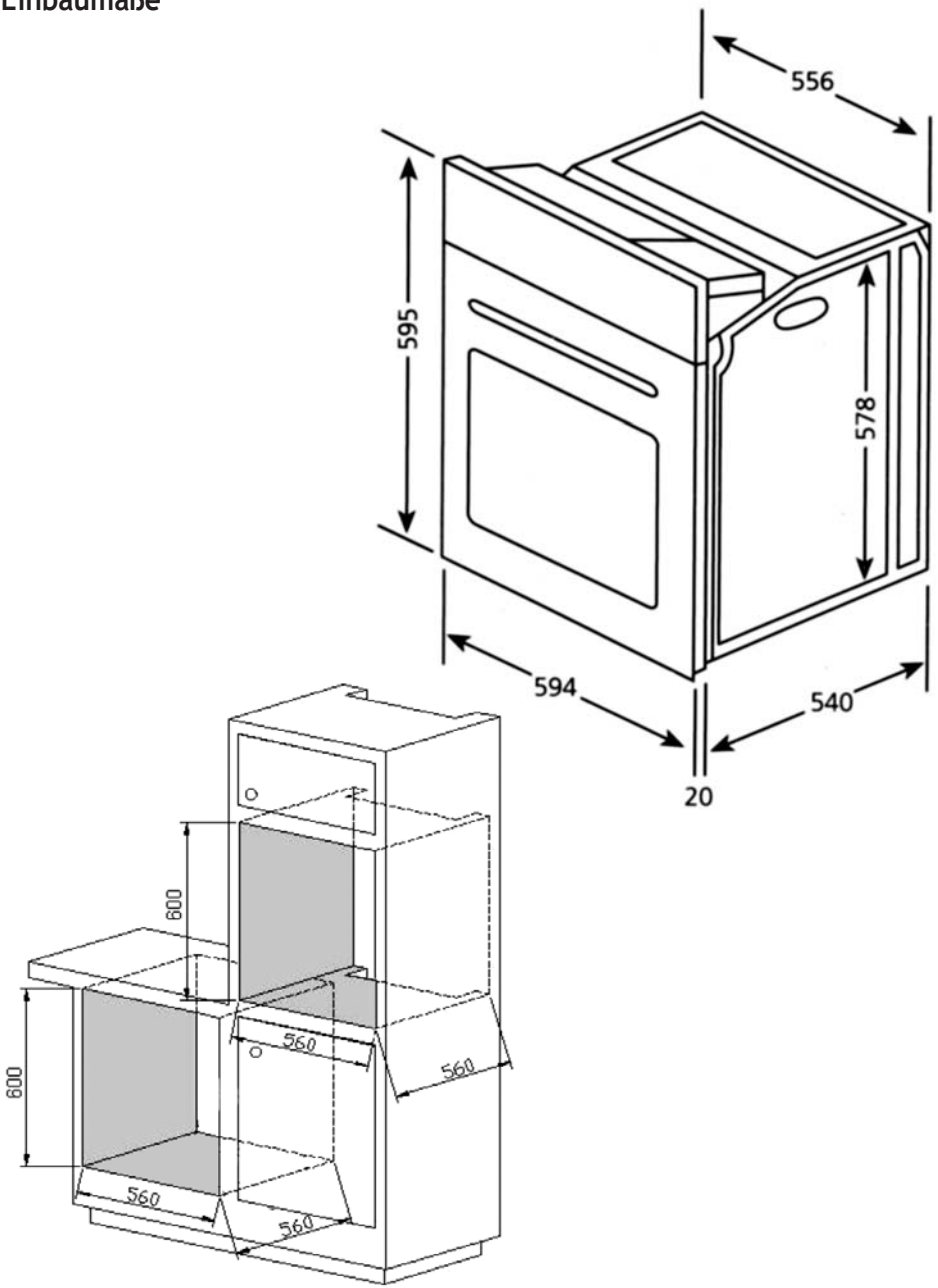
**Bevor Arbeiten an unter Spannung stehenden Kontakten oder elektrischen Teilen des Gerätes ist die Stromzufuhr zu unterbrechen.**

**Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden infolge von Installationsfehlern oder fehlerhafter bzw. unsachgemäßer Nutzung des Gerätes.**

**Wird das Gerät in unmittelbarer Nähe anderer Elektrogeräte installiert, ist sicherzustellen, dass sie sich nicht gegenseitig störend beeinflussen.**

**Vor einem ersten Einschalten ist unbedingt sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt und evtl. vorhandenen Schutzfolien komplett abgezogen worden sind.**

## Einbaumaße



## Elektrischer Anschluss / Netzanschluss

**Das Gerät wurde nach der Europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt und entspricht der Schutz-klasse 1. Demnach muss es geerdet werden.**

Der Backofen ist im Lieferzustand mit einer Netzanschlussleitung (dreipoliger Schutzkontakt-Stecker DIN 49441) ausgerüstet. Der Anschluss an jede vorschriftsmäßig installierte Schukosteckdose (DIN 49440) ist damit möglich.
Voraussetzung: Die Steckdose führt 230 V / 50 Hz Wechselspannung und ist mit 16 A abgesichert. Für diese Steckdose ist ein separater Stromkreis vorzusehen, d.h. sie sollte über eine eigene Sicherung angeschlossen sein. Der Backofen muss sich jederzeit durch Herausziehen des Netzsteckers vom Netz trennen lassen, die Steckdose muss also an einer Stelle angebracht sein, die auch im eingebauten Zustand des Backofens frei zugänglich ist!

**Festanschluss**

Es ist auch möglich, das Gerät z.B. an eine Herdanschlussdose fest anzuschließen . Hierzu wird der am Anschlusskabel angebrachte Stecker entfernt.

**Achtung! Bei einem Festanschluss darf nur ein zugelassener Elektroinstallateur die Anschlussarbeiten ausführen! Allgemeine VDE-Vorschriften und sowie regional geltende Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten!**

**Für den Elektroherd muss in diesem Fall in der Elektroinstallation eine Abschaltvorrichtung eingebaut sein, die es ermöglicht, das Gerät jederzeit sicher vom Netz zu trennen.**

**Als Abschalteinrichtung geeignet sind LS-Schalter (Sicherungsautomaten), Schraubsicherungen (Sicherung wird aus der Fassung genommen), FI-Schutzschalter, Schütze oder Leistungsschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm.**

Aderfarben der Netzanschlussleitung::

| | | |
|---|---|---|
| Braun | = | Außenleiter (L “Phase”) |
| Blau | = | Neutralleiter (N) |
| Grün/Gelb | = | Schutzleiter (PE “Erde”) |

Für den Festanschluss:
Es ist ein separater 230 V-Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist.

**Bei Austausch oder Verlängerung der Netzanschlussleitung sind die Leitungstypen H05VV-F 3G1,5 oder H05RR-F 3G1,5 geeignet.**

## Wenn es mal nicht so richtig funktioniert... (Fehlertabelle)

| Störung | Mögliche Ursache | Abhilfe |
|---|---|---|
| **Schaltuhr blinkt** | Stromausfall | An der Schaltuhr aktuelle Uhrzeit einstellen |
| **Backofen heizt nicht auf** | Uhr nicht gestellt<br>Sicherung ausgelöst<br>Thermostat defekt | Aktuelle Uhrzeit einstellen<br>Sicherung einschalten / ersetzen<br>Kundendienst rufen |
| **Das komplette Gerät ist ohne Funktion** | Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst<br>Sicherung ausgelöst | Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten<br>Sicherung einschalten / ersetzen<br>Gerät und Anschluss überprüfen |
| **Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)** | Sicherung zu schwach ausgelegt<br>Fehlerhafter elektrischer Anschluss | Dem Anschlusswert entsprechene Sicherung verwenden.<br>**Vorsicht! Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: Herd nicht benutzen! Rufen Sie einen Elektroinstallateur!** |
| **Backofen bleibt dunkel** | Leuchtmittel defekt<br>Sicherung ausgelöst | Leuchtmittel ersetzen<br>Sicherung einschalten / ersetzen |
| **Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen** | Mechanische Einwirkung | Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen |
| **Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt** | Mechanische Einwirkung | Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen |
| **Backofen lässt sich nicht ausschalten** | Defekt der Elektronik | Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen! |
| **Starke Rauchentwicklung** | Fettrückstände im Backraum | Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen |
| **Flecken im Emaille** | Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft | Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen<br>Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar. |

# Technische Daten / Abmessungen

| | |
|---|---|
| **Typenbezeichnung** | OEB 60501/60700 |
| **Energie-Effizienz-Klasse** | A/A |
| **Ausstattung:** | |
| **Elektronische Schaltuhr für Backofen** | n/j |
| **Versenkbare Regelschalter** | 2/2 |
| **Anzahl Betriebsarten (Backfunktionen)** | **5**/7 |
| **Ober-/Unterhitze** | j/j |
| **Separate Unterhitze** | n/j |
| **Großflächengrill** | j/j |
| **Heißluft mit Ringheizkörper** | j/j |
| **Grill-/Bratsystem (Heißluft mit Großflächengrill)** | j/j |
| **Pizzastufe (Heißluft mit Unterhitze)** | n/j |
| **Auftaustufe** | j/j |
| **Backofen-Beleuchtung** | • |
| **Querstromgebläse zur Backofen-Kühlung** | • |
| **Backofentür aushängbar** | • |
| **2-fach Wärmeschutzverglasung** | • |
| **Höchste einstellbare Backofentemperatur** | 250 °C |
| **Anschlusswert** | 3,25/3,35 kW |
| **Spannung / Netzferquenz** | 230 V / 50 Hz |
| **Abmessungen (mm)** | |
| Breite | 594 |
| Höhe | 595 |
| Tiefe | 540 |

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
Dieses Gerät ist, betreffend die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommenden Teile, konform mit den Vorschriften der EWG-Richtlinie 89/109 und der vollstreckenden Gesetzesverordnung Nr. 108 vom 25/01/92.
CE: Gerät konform mit den EWG-Richtlinien 90/396, 89/336, 93/68, 73/23 und späteren Änderungen.
Dieses Gerät entspricht den Funkschutz-Forderungen der EG-Richtlinie 87/308/EWG; EN 55014/DIN VDE 0875 Teil 1 bzw. EN 55011/DIN VDE 0875 Teil 11 sowie gegebenenfalls der Norm bezüglich Netzrückwirkung EN 60555 Teil 1-3/DIN VDE 0838 Teil 1-3.

## Garantiebedingungen

Dieses Gerät ist ein Qualitätserzeugnis. Es wurde unter Beachtung der derzeitigen technischen Erkenntnisse konstruiert und unter Verwendung eines üblichen guten Materials sorgfältig gebaut. Da es sich um ein technisches Gerät handelt, sind für Verkauf, Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebsetzung besondere Fachkenntnisse erforderlich. Deshalb dürfen Aufstellung, Anschluss und erste Inbetriebnahme nur durch einen zuständigen Fachmann erfolgen. Die nachstehenden Garantiebedingungen beschreiben den Umfang und die Voraussetzungen unserer Garantieleistungen abschließend. Neben dem Anspruch auf unsere Garantieleistungen stehen Ihnen die Gewährleistungsansprüche und sonstigen gesetzlichen Ansprüche gegen den Verkäufer zu. Unsere Garantieleistungen lassen diese Ansprüche unberührt.

1. Die Garantiezeit beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch die Rechnung, Lieferschein oder gleichwertiger Unterlagen nachzuweisen ist. In diesem Zeitraum erstrecken sich die Garantieleistungen über die Arbeitszeit, die Anfahrt und über die zu ersetzenden Teile. Bei gewerblicher Nutzung oder gleichzusetzender Beanspruchung (z.B. Nutzung durch mehrere Familien) ist die Garantiezeit auf 6 Monate beschränkt.

2. Innerhalb der Garantiezeit werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen MVM-Einbauvorschriften und -Betriebsanleitungen auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Transportschäden müssen binnen 8 Tagen nach Erhalt des Gerätes dem Verkäufer gemeldet werden. Email- und Lackschäden werden nur dann von der Garantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des MVM-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Die Garantie erstreckt sich nicht auf leicht zerbrechliche Teile, wie z. B. Glas- oder Kunststoffteile bzw. Glühlampen.

3. Die Garantieleistung erfolgt in der Weise, dass mangelhafte Teile nach unserer Wahl unentgeltlich instandgesetzt oder durch einwandfreie Teile ersetzt werden. Im Übrigen entscheiden wir über Art und Umfang der Garantieleistung nach Ermessen unter den z. Z. günstigsten Konditionen, wobei jedoch im Einzelnen gilt, dass die Reparatur der Geräte in der Regel am Aufstellungsort erfolgt; ausnahmsweise kann sie jedoch auch in den Räumen unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt werden. Ersetzte Teile gehen in unser Eigentum über. Die Garantie gilt nur für Geräte, welche sich im Bereich der Bundesrepublik Deutschland, Österreich, Schweiz und Benelux befinden. Durch die Instandsetzung der Geräte oder Ersatz einzelner Teile wird die Garantiezeit weder verlängert noch wird eine neue Garantiefrist für das Gerät in Gang gesetzt. Für eingebaute Ersatzteile läuft keine eigene Garantiefrist.

4. Wir übernehmen keine Garantie für Schäden und Mängel an Geräten oder deren Teilen, die durch übermäßige Beanspruchung, unsachgemäße Behandlung und Wartung auftreten. Das gilt auch bei Nichtbeachtung der Installations- und

Bedienungsanleitung sowie bei Einbau von Ersatz- und Zubehörteilen, die nicht in unseren Listen aufgeführt sind. Bei Eingriffen in oder Veränderungen an dem Gerät durch Personen, die hierzu nicht von uns ermächtigt sind, erlischt der Garantieanspruch.

5. Der Endkunde hat dem Kundendiensttechniker den freien Zugriff zu dem defekten Gerät zu ermöglichen. Evtl. Kosten, die dadurch anfallen, dass ein freier Zugriff zu dem defekten Gerät nicht möglich ist, gehen zu Lasten des Endkunden.

6. Alle durch MVM zu erbringenden Leistungen bedürfen einer Prüfung bzw. den Einsatz eines Termikel -Technikers oder eines durch Termikel autorisierten Vertragspartners. Bei unnötiger oder unberechtigter Inanspruchnahme unseres Kundendienstes gehen die damit verbundenen Kosten zu Lasten des Endabnehmers.

7. Die Haftung der MVM über die Garantieerklärung hinaus ist ausgeschlossen, sofern diese nicht vorsätzlich oder grob fahrlässig durch Erfüllungsgehilfen oder Vertreter der MVM herbeigeführt wurden. Die Haftung nach dem Produkthaftungsgesetz bleibt unberührt. Bei Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit ist die Haftung nur dann ausgeschlossen, wenn der Schaden nicht auf einer fahrlässigen Pflichtverletzung der MVM oder einer vorsätzlichen oder fahrlässigen Pflichtverletzung eines gesetzlichen Vertreters oder Erfüllungsgehilfen beruht.

Bitte sorgfältig aufbewahren!

**Kundendienst Deutschland (0049) 0 800 88 3333 0***

*(Service-Hotline, gebührenfrei aus dem Festnetz der Deutschen Telekom)

**Kundendienst Österreich (0043) 0 810 000 207***

*(Service-Hotline, 0,06 EUR/Min. aus dem österreichischen Festnetz, Mobil ggfs. abweichend)

**Kundendienst BENELUX (0031) 0 162435847**

**Kundendienst Schweiz (0041) 0 43 521 60 70**

Bitte nennen Sie bei etwaigen Reklamationen die Modellbezeichnung sowie die Seriennummer des Gerätes. Darüber hinaus sind der Händler und das Kaufdatum zu nennen. Diese Angaben benötigen wir, um eine reibungslose Reklamationsbearbeitung sicherzustellen. Vielen Dank!

**Termikel Deutschland GmbH**
**Spenglerstraße 22**
**59067 Hamm**
**www.termikel.de**

Änderungen vorbehalten Stand /01/2010

# Hinweise zur Entsorgung

## Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

Dieses Elektro-Haushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

**Entsorgung von Verpackungsmaterial und Altgerät**
**Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht. Unsere Produkte benötigen für den Trans-portweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwen-dige. Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Holzteile sind nicht chemisch behandelt Die Kartonagen bestehen aus 80 bis 100% Altpapier.**

**Die Folien sind aus Polyethylen (PE), die Umbänderung aus Polypropylen (PP) und die Polsterteile aus FCKW-freiem, geschäumtem Polystyrol (PS). Die Materialien sind reine Kohlenwasserstoff-Verbin-dungen und recyclebar. Durch die Aufbereitung und Wiederverwendung können Rohstoffe eingespart und das Müllvolumen verringert werden.**

**Sie können die Verpackung zur Verwertung an den Händler zurückgeben, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar. Führen Sie es dann einem Wertstoff-Center zu. Die Anschrift erfragen Sie bitte bei Ihrer Gemeindeverwaltung.**

Ihr Team von

**MVM**